TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip.para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Junho / 2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
CILINDROS



CB-500 N Style

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento.
Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuíto é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

BRAESI®
Equipamentos para Alimentação

OBSERVAÇÕES

1. A instalação deve ser feita conforme as orientações descritas nesse manual e realizada por pessoas qualificadas.
2. Para possíveis reparos entrar em contato com a assistência técnica autorizada, solicitando peças originais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E NORMAS DE SEGURANÇA

1. Este equipamento atende as Normas de Segurança ABNT, conforme projeto Lei 0401902001/96 (Sistema de freio motor). A caixa de comando permite que o equipamento desligue instantaneamente, assim que acionados os botões de segurança.
2. A capacidade máxima de cilindragem do CB-500 N é de 15Kg de massa. Caso a quantidade exceda a esse limite, poderá ocasionar menor durabilidade dos componentes.
3. Possui pintura eletrostática (epóxi).
4. Possui rolamentos blindados na sua fabricação.

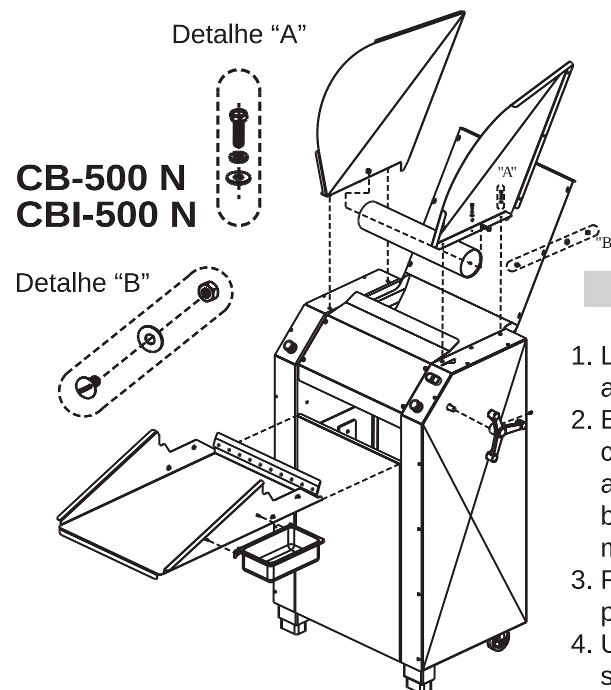
MODELO	DIMENSÕES DOS CILINDROS			FASE	CONSUMO
	LARGURA ÚTIL	DIÂMETRO	02 MOTOR		
CB-500N CBI-500N	500 mm	125 mm	1,5 cv	380v Trif.	2,8 Kw / h

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO BRUTO
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho		
CB-500N CBI-500N	1660 mm	1315 mm	770 mm	165 Kg	193 Kg

APLICAÇÕES

- Os Cilindros Elétricos foram desenvolvidos para massas como: Pizzas, Pães, Cucas, Biscoitos, Lazanha, Pastel, Tortei, Folhados e outras.

DETALHE DA MONTAGEM



INSTRUÇÕES PARA USO

1. Ligue e desligue o equipamento através do botão liga/desliga.
2. Este cilindro foi desenvolvido para cilindrar e sovar massas, a alimentação deve ser feita pela bandeja superior e a retirada da massa pela bandeja dianteira.
3. Regule a espessura da massa pelo manípulo lateral.
4. Utilize os botões de segurança somente em casos de emergência.

CUIDADOS COM INSTALAÇÃO

1. Antes de conectar o seu equipamento à rede elétrica, verifique se a voltagem indicada no mesmo coincide com a rede elétrica de seu estabelecimento: 380v;
2. A voltagem do equipamento não pode ser modificada, o que implicaria a troca de todo sistema da caixa de comando.
3. Instale sua máquina em uma superfície plana.
4. Lembre-se sempre de conectar o fio-terra.
5. Ao tirar o equipamento da embalagem, monte o cilindro, as bandejas dianteira e superior fixando-as pelos parafusos que estão previamente colocados, conforme mostra o (Detalhe da montagem).

LIMPEZA

1. Antes de efetuar a limpeza do equipamento, certifique-se que a máquina esteja desligada da rede elétrica.
2. Usar somente pano úmido na limpeza da máquina.
3. Não deixe os rolos úmidos após a limpeza do equipamento.
4. Não derrame água sobre o equipamento para a limpeza.